Піца. Запіканки. Пироги



Хрумка скоринка



Вишуканий смак

Vivat
ВИДАВНИЦТВО

Картопляна запіканка з м'ясом і грибами

Картопля — 700 г;
фарш — 700 г; цибуля — 3–4 шт.;
твердий сир — 400 г;
печериці — 500 г;
майонез — 100 г;
сметана — 100 г; яйце — 1 шт.;
олія — для смаження;
сіль, перець — на смак.

Смачно та поживно

Цибулю нарізати кільцями й обсмажити в олії. Окремо обсмажити фарш до готовності, присмачити сіллю й перцем. Печериці обсмажити до напівготовності. Картоплю почистити, нарізати кружальцями. Яйце збити, перемішати з майонезом і сметаною. Посолити й поперчити.

У змащену олією форму викласти картоплю, притрусити сіллю та перцем. Зверху викласти шар фаршу, потім — цибулю й обсмажені гриби. Залити сметанною сумішшю і притрусити тертим сиром. Запікати в духовці за температури 200 °C до готовності картоплі (перевірити зубочисткою).

Картопляна запіканка з фаршем та шпинатом

Картопля — 600 г;
яйця — 3 шт.;
морква — 1 шт.;
шпинат — 150 г;
пісна телятина — 250 г;
твердий сир — 200 г;
вершкове масло — 50 г;
сіль, перець — на смак.

Картоплю й моркву почистити, зварити і розім'яти в пюре. Присмачити сіллю й перцем, додати 2 яйця, перемішати. Сир натерти на крупній тертці. Телятину подрібнити в фарш. Окремо подрібнити шпинат, змішати з фаршем, додати сіль, перець, 1 яйце.

У змащену маслом форму викласти половину овочевого пюре, розрівняти. Зверху викласти шпинат і м'ясо. Викласти решту овочевого пюре, розгладити поверхню й порозкладати шматочки вершкового масла. Випікати в розігрітій до 190 °C духовці 50 хвилин. За 5 хвилин до готовності притрусити запіканку тертим сиром.



Неймовірно апетитно !!!



Швидко і неймовірно смачно

Запіканка з броколі й лососем

Броколі — 300 г;
відварений рис — 200 г;
копчений лосось (форель, сьомга) — 100 г;
яйце — 1 шт.; вершки — 100 мл;
рідка сметана — 100 мл;
твердий сир — 150 г;
вершкове масло — 50 г;
сіль, перець — на смак.

Броколі розділити на суцвіття й відварити в підсоленій воді протягом 3–5 хвилин. Рибу нарізати тонкими скибочками.

Форму для запікання змастити вершковим маслом, викласти в неї відварений рис, розрівняти. Зверху викласти рибу. У проміжки між рибою покласти суцвіття броколі.

Для заливки збити яйце, додати вершки, сметану й половину тертого сиру. Присмачити сіллю та перцем, перемішати. Вилити заливку на запіканку.

Запікати виріб у духовці, розігрітій до 180–200 °С, близько 20–25 хвилин. За 5 хвилин до готовності притрусити запіканку тертим сиром.

Запіканка з броколі й помідорами

Броколі — 1 головка;
помідори чері — 6 шт.;
твердий сир — 150 г;
яйця — 3 шт.;
вершки або сметана — 200 г;
вершкове масло — 50 г;
сіль, перець — на смак.

Броколі помити, обсушити й розібрати на суцвіття. Відварити протягом 5 хвилин у киплячому окропі. Відкинути на друшляк і обдати крижаною водою.

Помідори чері розрізати навпіл.

Сир натерти на тертці.

Виделкою збити яйця разом із вершками, присмачити. Всипати половину сиру, перемішати.

Перекласти овочі в змащену вершковим маслом форму для запікання, залити яєчною сумішшю й посипати рештою сиру.

Поставити форму в духовку, розігріту до 180 °С, на 30–40 хвилин.



Чудовий аромат!

Запіканка з макаронів із сиром

Макарони — 250 г;
твердий сир — 250 г;
панірувальні сухарі — 4 ст. ложки;
вершкове масло — 40 г.
Для соусу бешамель:
вершкове масло — 50 г;
борошно — 50 г;
молоко — 500 мл;
мускатний горіх, перець,
сіль — на смак.

Макарони відварити до напівготовності, відцідити. Сир натерти на тертці. Половину норми вершкового масла нарізати шматочками. Духовку розігріти до 180 °С.

У сотейнику розтопити вершкове масло, додати борошно і спеції та обсмажувати, помішуючи, до золотистого кольору. Додати молоко і сіль, перемішати й довести соус до кипіння.

Макарони змішати із соусом й половиною тертого сиру. Дно форми для запікання змастити вершковим маслом, притрусити панірувальними сухарями й викласти в неї макарони. Розрівняти і посипати рештою сиру. Зверху рівномірно розкласти шматочки холодного масла. Запікати 30–35 хвилин.

Смачно й поживно

Запіканка з макаронів із броколі

Макарони — 200 г;
броколі — 450 г;
консервовані помідори — 350 г;
нежирний йогурт — 250 г;
м'який сир — 100 г;
свіжа зелень;
цибуля — 1 шт.;
часник — 1 зубок;
сіль, перець — на смак.

Макарони відварити до напівготовності, відкинути на друшляк.

Броколі розібрати на суцвіття й варити протягом 3 хвилин.

Зелень помити, обсушити й нарізати.

Помідори, цибулю й часник подрібнити і потушкувати до м'якості цибулі.

У жароміцну каструлю укласти шарами овочі й макарони. Запіканку залити збитим разом із сиром йогуртом, присмачити й запікати в розігрітій до 200 °С духовці протягом півгодини.



Поживно й корисно



Для всієї родини

Запечені овочі під сиром

Кабачки — 3 шт.;
цибуля — 1 шт.;
болгарський перець — 1 шт.;
перець чилі — 0,5 шт.;
помідори — 3 шт.;
консервовані боби — 150 г;
сир — 150 г;
олія — для смаження;
зелень, сіль, перець — на смак.

Сир нарізати кубиками.

Кабачки, цибулю, помідори, болгарський перець і перець чилі помити, почистити й нарізати.

У сковороді розігріти трохи олії, обсмажити в ній цибулю. Додати решту овочів і тушкувати, помішуючи, до випаровування зайвої рідини. Наприкінці додати сіль, спеції та зелень на смак.

Готову овочеву суміш викласти у форму для запікання, додати боби та сир, перемішати, присмачити й запікати за температури 180 °C 30 хвилин.

Курка в лаваші під соусом

Куряча грудка — 1 шт.;
твердий сир — 50 г;
бульйон — 350 мл;
цибуля — 1 шт.;
часник — 2 зубки;
борошно — 50 г;
болгарський перець — 1 шт.;
лаваш або тонкі пшеничні коржі;
томатна паста — 1 ст. ложка;
сіль, перець, зелень, кмин — на смак.

Курячу грудку запекти в духовці або нарізати шматочками й обсмажити. Сир натерти на тертці.

Цибулю та перець почистити й нарізати, часник почистити й подрібнити, усе обсмажити в олії. Додати борошно, кмин, бульйон і добре перемішати. Додати томатну пасту, присмачити соус сіллю й тушкувати близько 5 хвилин.

Форму змастити олією, на дно налити трохи соусу. Курку викласти на розрізаний лаваш і сформувати рулетики. Викласти вироби в форму швом униз, полити соусом і притрусити тертим сиром. Запікати в розігрітій до 170–190 °С духовці 10–15 хвилин.



Неймовірно апетитно

Осетинський пиріг із м'ясом

Для тіста:
вода — 380 мл;
борошно — 600 г;
сіль — 1,5 ч. ложки;
свіжі дріжджі — 50 г;
олія — 150 мл.
Для начинки:
фарш — 1 кг;
бульйон — 1 склянка;
цибуля — 2 шт.; часник,
запашний перець, сіль — на смак.

Замісити дріжджове тісто й дати йому підійти. Для начинки цибулю й часник почистити та посікти, покласти у фарш, налити бульйон і перемішати. За бажанням у начинку можна додати сир, свіжу зелень або подрібнені гриби.

Тісто, що підійшло, розім'яти в коржик, у середину покласти начинку, зібрати тісто в мішечок і знову акуратно прим'яти. Перевернути і знову розім'яти, рівномірно розподіляючи начинку всередині тіста.

Випікати пиріг за температури 200 °C близько 15 хвилин.

Лазанья

М'ясний фарш — 600 г;
томатний соус — 400 г;
твердий сир — 500 г;
вершкове масло — 60 г;
борошно — 2,5 ст. ложки;
молоко — 750 мл;
оливкова олія — 2 ст. ложки;
листи лазаньї або тонкий лаваш;
мускатний горіх, сіль, перець — на смак.

У сотейнику розтопити вершкове масло. Поступово, розмішуючи, додати борошно, сіль і мускатний горіх, влити молоко й томити соус до консистенції сметани.

Фарш обсмажити в оливковій олії. Влити томатний соус, присмачити сіллю та перцем, перемішати й тушкувати до готовності м'яса. Сир натерти на тертці.

Духовку розігріти до 180 °С. Форму змастити вершковим маслом, вилити в неї трохи соусу, викласти листи лазаньї або лаваш, потім — половину м'ясного фаршу та сиру, зверху — соус і знову листи лазаньї або лаваш. Операцію повторити. Зібрану лазанью змастити соусом, притрусити сиром і запікати в духовці 30 хвилин.



Смачно і поживно

Французька витонченість

Тарт з овочами

Борошно — 250 г; яйце — 1 шт.;
вершкове масло — 120 г; вода — 40 мл;
сіль, цукор — по 0,5 ч. ложки;
цукіні, солодкий перець — по 1 шт.;
помідори — 2 шт.; чері — 12 шт.;
моцарела — 150 г;
пармезан — 2 ст. ложки;
оливки — 10 шт.; яйця — 3 шт.;
вершки — 120 мл; сметана — 60 г;
мускатний горіх, перець — на смак.

Просіяти борошно, додати сіль і цукор. Масло натерти на тертці й розкласти зверху борошна. Вимісити тісто, додати яйце і воду, перемішати. Охолоде тісто розкачати, викласти у форму, наколоти виделкою, зверху покласти фольгу й насипати рис. Випікати за температури 180 °С 20 хвилин. Потім зняти папір із вантажем й випікати ще 10 хвилин.

Цукіні та паприку нарізати й обсмажити в оливковій олії. Моцарелу нарізати кубиками, томати — скибочками. Змішати вершки, сметану, яйця, спеції і сіль. На охололу основу викласти овочі, моцарелу, помідори й залити заливкою. Притрусити пармезаном, викласти оливки та помідори чері. Випікати 20 хвилин за температури 180 °С.

Кіш із м'ясними кульками

Яйця — 5 шт.;
борошно — 150 г;
вершкове масло — 80 г;
м'ясний фарш — 400 г;
баклажан — 1 шт.;
помідори чері — 250 г;
вершки — 100 мл;
сіль, перець, зелень — на смак.

Змішати просіяне борошно, розм'якшене вершкове масло й 1 яйце, замісити еластичне тісто, поставити його в холодильник.

У фарш додати сіль та перець, 1 ст. ложку холодної води, перемішати. З отриманої маси сформувати кульки, обсмажити їх в олії. Баклажан почистити, нарізати кубиками й припустити у воді. Охололе тісто розкачати й викласти у змащену олією форму. На тісто викласти м'ясні кульки, помідори чері й баклажани.

Для заливки змішати вершки з яйцями, сіллю, перцем, спеціями, зеленню й ретельно збити. Вилити заливку в форму й запікати за температури 180 °C 40 хвилин.



Вишуканий смак



Неймовірно апетитно

Кіш із сьомгою та шпинатом

Вершкове масло — 150 г;
борошно — 260 г; яйця — 3 шт.;
філе сьомги — 300 г;
твердий сир — 50 г;
консервована кукурудза — 100 г;
шпинат — 50 г; вершки — 200 мл;
сіль, перець — на смак.

Філе нарізати, сир натерти. Для соусу збити 2 яйця, вершки, сіль та перець.

Борошно просіяти з дрібкою солі. Вершкове масло нарізати кубиками й викласти на борошно, посікти в дрібну крихту. Додати збите яйце, замісити тісто, скачати його в кулю, обгорнути харчовою плівкою і прибрати в холодильник. Охололе тісто викласти у форму для запікання й рівномірно розподілити по дну та стінках форми. Накрити тісто фольгою, насипати суху квасолю й випікати за температури 200 °С 15 хвилин.

Фольгу і квасолю прибрати, дно основи притрусити тертим сиром. Зверху викласти скибочки риби, кукурудзу і шпинат. Залити пиріг соусом й випікати 40 хвилин за температури 180 °С.

Кіш із кропивою та фореллю

Кропива — 15 гілочок;
форель — 200 г;
борошно — 200 г;
вершкове масло — 100 г;
яйця — 2 шт.;
вершки — 150 мл;
розсільний сир — 100 г;
крижана вода — 2 ст. ложки.

Кропиву обдати окропом, обсушити й нарізати. Рибу нарізати.

Розтерти вершкове масло, жовток і борошно, влити крижану воду, вимісити тісто і скачати його в кулю. Тісто розкачати, викласти в деко, сформувати бортики, охолодити.

Сир натерти або дрібно покришити, перемішати з вершками й білком.

На тісто викласти кропиву, рибу, зверху вилити заливку й запікати в розігрітій до 180 °С духовці 30 хвилин.



Гармонія смаків



Пікантний смак

Пиріг із зеленою цибулею

Борошно — 400 г;
сметана — 200 г;
вершкове масло — 200 г;
сіль, сода — по дрібці;
зелена цибуля — 150 г;
яйця — 5 шт. + 1 жовток для змащування;
сіль, перець — на смак.

Половину вершкового масла перемішати зі сметаною. Додати сіль, розпушувач, борошно й замісити тісто. Загорнути тісто в пакет і покласти на 30 хвилин у холодильник.

Яйця зварити, почистити й нарізати. Зелену цибулю нарізати й обсмажити на вершковому маслі. Змішати з яйцями, присмачити сіллю та перцем.

Тісто розділити навпіл, розкачати, одну частину викласти на деко, викласти начинку, шматочки масла, накрити другою частиною тіста. Зліпити краї тіста, наколоти пиріг виделкою, змастити збитим жовтком і випікати за температури 200 °C 40 хвилин.

Пиріг із капустою

Для тіста:
яйця — 3 шт.; борошно — 320 г;
маргарин — 200 г;
розпушувач — 1 ч. ложка;
сіль, цукор — по дрібці.
Для начинки:
капуста — 500 г;
морква, цибуля — по 1 шт.;
яйце — 1 шт. + 1 шт. для змащування;
олія — для обсмажування;
сіль, перець — на смак.

Капусту нашаткувати, цибулю почистити й нарізати, моркву натерти на тертці. Овочі потушкувати в олії до м'якості, присмачити сіллю та перцем.

Два яйця збити із сіллю та цукром. Влити розтоплений маргарин, додати просіяне борошно з розпушувачем, замісити тісто, розкачати й викласти на деко. По краях зробити надрізи.

Збити яйце, перемішати його з начинкою. Викласти начинку на тісто, сформувати пиріг, переплітаючи краї тіста у формі коси.

Готовий виріб змастити збитим яйцем і випікати за температури 180 °C 40 хвилин.



Традиційний смак

Нашвидкоруч і неймовірно смачно

Гарбузовий пиріг із маскарпоне

Для тіста: борошно — 290 г;
вершкове масло — 60 г;
цукор — 100 г; сіль — дрібка;
яйце — 1 шт.; вода — 1 ст. ложка.
Для начинки: гарбуз — 1 кг;
цукор — 200 г; яйця — 2 шт.;
сир маскарпоне — 250 г;
мускатний горіх, кориця,
імбир, ваніль — на смак.

Гарбуз розрізати, вичистити насіння, укласти зрізом вниз на деко й запекти до готовності. Зняти шкірку, м'якоть розім'яти виделкою, додати цукор і збити міксером. Додати яйця, маскарпоне та спеції, розмішати і ще раз збити.

Охолоджене вершкове масло нарізати й перетерти з борошном та сіллю. Додати яйце і воду, вимісити тісто, скачати в кулю й охолодити. Тісто тонко розкачати, викласти в притрушену борошном форму й випікати за температури 180 °С 15 хвилин.

Розподілити начинку по поверхні охололої основи й випікати пиріг іще близько 50 хвилин.

Пиріг із картоплею та сиром

Для тіста: борошно — 1,5 склянки;
борошно житнє обдирне — 1,5 склянки;
розпушувач — 2 ч. ложки;
сіль — дрібка;
вода — 180 мл;
олія — 6 ст. ложок.
Для начинки:
картопля — 5 шт.;
томатна паста — 3 ст. ложки;
цибуля — 1 шт.;
сир — 200 г.

Цибулю й картоплю почистити й тонко нарізати. Сир натерти на тертці.

Змішати обидва види борошна: житнє із пшеничним. Додати сіль і розпушувач, олію, перетерти масу в крихту. Влити воду, замісити тісто, розкачати його й викласти у змащену маслом форму для запікання, сформувавши бортики.

Змастити тісто томатною пастою, викласти цибулю й картоплю, зверху притрусити пиріг сиром.

Випікати за температури 200 °C близько 1 години.



Чудовий аромат!



Із сезонних овочів

Вегетаріанська піца

Для тіста: борошно — 250 г;
вода — 150 мл; сіль — дрібка;
сухі дріжджі — 1 ч. ложка;
оливкова олія — 1 ст. ложка.
Для начинки: ананаси — 200 г;
помідори чері — 4 шт.;
оливки — 0,5 банки;
тертий сир — 100 г;
томатний соус, зелень.

Борошно просіяти, додати сіль, дріжджі, воду й оливкову олію. Замісити тісто, сформувати його в кулю, накрити серветкою і поставити на годину в тепле місце. Тісто, що підійшло, розкачати в круг, викласти основу в форму для запікання, змастити томатним соусом.

Повикладати на томатний соус оливки, шматочки ананасів і половинки помідорів, притрусити тертим сиром.

Випікати піцу в розігрітій до 200 °C духовці близько 20 хвилин.

Готову піцу прикрасити зеленню.

Піца з морепродуктами

Борошно — 2,5 склянки; сир — 250 г;
яйце — 1 шт.; дріжджі — 15 г;
креветки, мідії, кальмари — 150 г;
цибуля — 1 шт.; молоко — 1 склянка;
маслини без кісточок — 10 шт.;
томатний соус, вершкове масло,
петрушка, часник,
сіль, перець, цукор — на смак.

У підігрітому молоці розвести цукор, ложку борошна та дріжджі. Дати масі піднятися, додати сіль, яйце, вершкове масло й решту борошна. Вимісити тісто й залишити його на годину. Тісто розкачати й викласти на деко.

Цибулю й часник посікти, змішати з соусом та петрушкою. Отриманим соусом змастити заготовки з тіста.

Морепродукти відварити й нарізати. Маслини нарізати. Сир натерти. На основи із соусом порозкладати шматочки начинки, притрусити вироби сиром і запікати за температури 200 °C 20 хвилин.



Дарунки моря

Вишуканий смак

Піца з тунцем та оливками

Борошно — 200 г;
молоко — 100 мл;
сухі дріжджі — 10 г;
цукор — 1 ч. ложка; часник — 4 зубки;
олія — 1 ст. ложка;
цибуля — 4 шт.; помідори — 4 шт.;
сир — 350 г; оливки — 0,5 банки;
консервований тунець — 300 г;
сіль, перець — на смак.

Приготувати дріжджове тісто на опарі й викласти його на деко, змащене жиром. Сир натерти, помідори подрібнити.

Часник почистити та подрібнити, ретельно змішати з помідорами та сиром. Присмачити сіллю й перцем. М'ясо тунця покласти в сито, дати стекти рідині й розділити на дрібні шматочки.

Викласти на тісто протерті помідори. Зверху розкласти кільця цибулі, оливки і шматочки тунця. Притрусити тертим сиром.

Помістити виріб у гарячу духовку й випікати 20 хвилин.

Піца з мідіями

Для тіста: борошно — 500 г;
вода — 250 мл;
сухі дріжджі — 10 г;
мед, сіль — по 1 ч. ложці; олія.
Для начинки: мідії — 150 г;
печериці — 4 шт.;
сухе вино — 2 ст. ложки;
цибуля, помідор, перець — по 1 шт.;
зелень, сіль, перець — на смак.

Приготувати дріжджове тісто, розтягнути його на змащеному олією деку, змастивши поверхню олією.

Цибулю і печериці нарізати й обсмажити. Помідори й перець нарізати кружальцями. Зелень подрібнити.

Мідії обсмажити в олії, додати вино й тушкувати 3 хвилини. Присмачити сіллю й перцем.

По тісту рівномірно розподілити підготовлені інгредієнти начинки, скропити піцу олією і випікати за температури 200 °С близько 15 хвилин.



Чудовий аромат!

Пиріг зі щавлем та петрушкою

Щавель — 0,5 пучка;
яйця — 2 шт.; сіль — дрібка;
вершкове масло — 125 г;
борошно — 1,5 склянки;
вода — 4 ст. ложки;
молоко — 60 мл;
сир — 80 г;
петрушка, зелена цибуля, перець.

Незвичайне поєднання

Просіяне борошно змішати із сіллю й перетерти з вершковим маслом. Вбити яйце, перемішати.

Влити крижану воду, замісити тісто, скачати його в кулю і прибрати в холодильник.

Щавель та зелень помити, обсушити й нарізати.

Тісто розкачати, викласти у форму, сформувати бортики. На тісто викласти начинку.

Змішати яйце й молоко, присмачити сіллю та перцем, залити отриманою масою пиріг. Присипати виріб сиром і випікати за температури 190 °C 25 хвилин.

Піца із шинкою та сиром

Для тіста: борошно — 1,5 склянки;
оливкова олія — 1,5 ст. ложки;
сіль — 1 ч. ложка; дріжджі — 0,5 ч. ложки.
Для начинки: помідори — 4 шт.;
моцарела — 150 г;
оливкова олія — 2 ст. ложки;
шинка — 70 г; часник — 3 зубки;
тертий пармезан — 2 ст. ложки;
томатна паста — 3 ст. ложки;
сіль, перець — на смак.

Із зазначених інгредієнтів замісити тісто й поставити в тепле місце на 1,5 години.

Часник почистити й нарізати. Моцарелу та шинку нарізати невеликими шматочками, помідори — кружальцями. Тісто розкачати, перекласти на змащене маслом деко, змастити томатною пастою і притрусити половиною моцарели.

Розігріти духовку до 220 °C. Викласти на піцу помідори, шинку, часник, моцарелу. Присмачити сіллю й перцем, скропити оливковою олією і притрусити пармезаном. Запікати 15–20 хвилин за температури 200 °C.



Чудовий аромат



Мелодії Середземномор'я

Піца з грибами

Для тіста: борошно — 500 г;
цукор, сіль — по 1 ч. ложці;
дріжджі — 20 г;
вода — 200 мл;
оливкова олія — 3 ст. ложки.
Для начинки: майонез — 100 г;
гриби — 300 г;
сир — 200 г;
солодкий перець — 2 шт.;
томатна паста — 2 ст. ложки;
сіль, перець, сухі трави — на смак.

Дріжджі розчинити в теплій воді, додати сіль, цукор, оливкову олію і просіяне борошно. Замісити тісто й залишити його на 1 годину.

Для соусу змішати томатну пасту, майонез, трави, сіль і перець. Перець почистити й нарізати. Гриби помити, нарізати та обсмажити.

Тісто обім'яти, викласти на притрушену борошном поверхню і сформувати круг. Викласти на змащене олією деко, змастити соусом і викласти начинку.

Притрусити тертим сиром і випікати за середньої температури близько 25 хвилин.

Піца з морським коктейлем

Борошно — 200 г;
вода — 100 мл;
сухі дріжджі — 1 ч. ложка;
оливкова олія — 1 ст. ложка;
крем-сир — 100 г; сир — 200 г;
томатна паста — 1 ст. ложка;
морепродукти — 300 г;
цибуля, перець чилі — по 0,5 шт.;
орегано, сіль — на смак.

Сухі дріжджі, висипавши в олію, залити теплою водою і перемішати до розчинення. Вилити суміш у просіяне із сіллю борошно, замісити тісто й поставити його на 30 хвилин у тепле місце.

Цибулю й перець чилі нарізати кільцями. Сир натерти на тертці.

Тісто розкачати, викласти у форму, сформувати бортик. Поверхню основи для піци змастити томатною пастою, посипати орегано. Розподілити обидва види сиру. Викласти на піцу кільця цибулі та перцю і морепродукти.

Запікати виріб за температури 190 °С 20 хвилин.



Сицилійські мотиви



Неперевершений аромат

Піца з куркою і грибами

Для тіста: борошно — 200 г;
сіль — 0,5 ч. ложки;
дріжджі — 5 г; вода — 125 мл;
оливкова олія.
Для начинки: сир — 200 г;
печериці — 300 г;
томатний соус — 5 ст. ложок;
сушений орегано — 1 ст. ложка;
оливкова олія — 1 ст. ложка.

Із зазначених інгредієнтів замісити тісто, скачати його в кулю й залишити на 1 годину. Духовку розігріти до 220 °С. Тісто обім'яти, трохи вимісити, розкачати в круг і викласти на змащене олією деко.

Сир натерти, гриби нарізати тонкими скибочками. Змастити тісто томатним соусом, притрусити тертим сиром, розкласти гриби.

Посипати піцу орегано, скропити оливковою олією й випікати 15 хвилин.

Піца із салямі та сиром

Для тіста: борошно — 2,5 склянки; вода — 200 мл; дріжджі — 15 г; сіль, цукор — по 0,5 ч. ложки; оливкова олія — 2 ст. ложки.
Для начинки: сир — 200 г; томатний соус — 4 ст. ложки; помідор — 1 шт.; салямі — 200 г; італійські трави.

Змішати теплу воду, масло і дріжджі, залишити на 10 хвилин. Додати борошно, сіль і цукор. Замісити м'яке однорідне тісто, накрити його рушником і залишити на 30 хвилин.

Розігріти духовку до 180 °С. Змастити деко оливковою олією, викласти розкачане в круг тісто. Змастити основу томатною пастою. Салямі нарізати тонкими скибочками й викласти на тісто. Помідор помити, тонко нарізати й викласти між салямі.

Притрусити піцу сухими італійськими травами, натертим сиром і випікати близько 30 хвилин.



Неймовірно апетитно



Швидко і неймовірно смачно

Піца «Діабло»

Для тіста: борошно — 400 г;
сухі дріжджі — 2 ч. ложки;
сіль — 0,5 ч. ложки; вода — 250 мл;
олія — 2 ст. ложки.
Для начинки: салямі — 100 г;
томатний соус — 4 ст. ложки;
сир моцарела або сулугуні — 240 г;
печериці — 4 шт.;
перець чилі — 1 шт.;
соус табаско — на смак;
паприка — 1 ч. ложка.

Замісити тісто для піци. Салямі нарізати тонкими кружальцями. Печериці помити й нарізати тонкими слайсами. Тісто розділити на дві частини. Кожну розкачати на деку в пласт завтовшки 5 мм.

Чилі помити, видалити насіння й тонко нарізати.

Змастити тісто томатним соусом, соусом табаско, притрусити натертим сиром і паприкою. Зверху на сир покласти кружечки салямі, слайси печериць і чилі.

Випікати виріб 20 хвилин за температури 200 °С.

Піца з тунцем і червоною цибулею

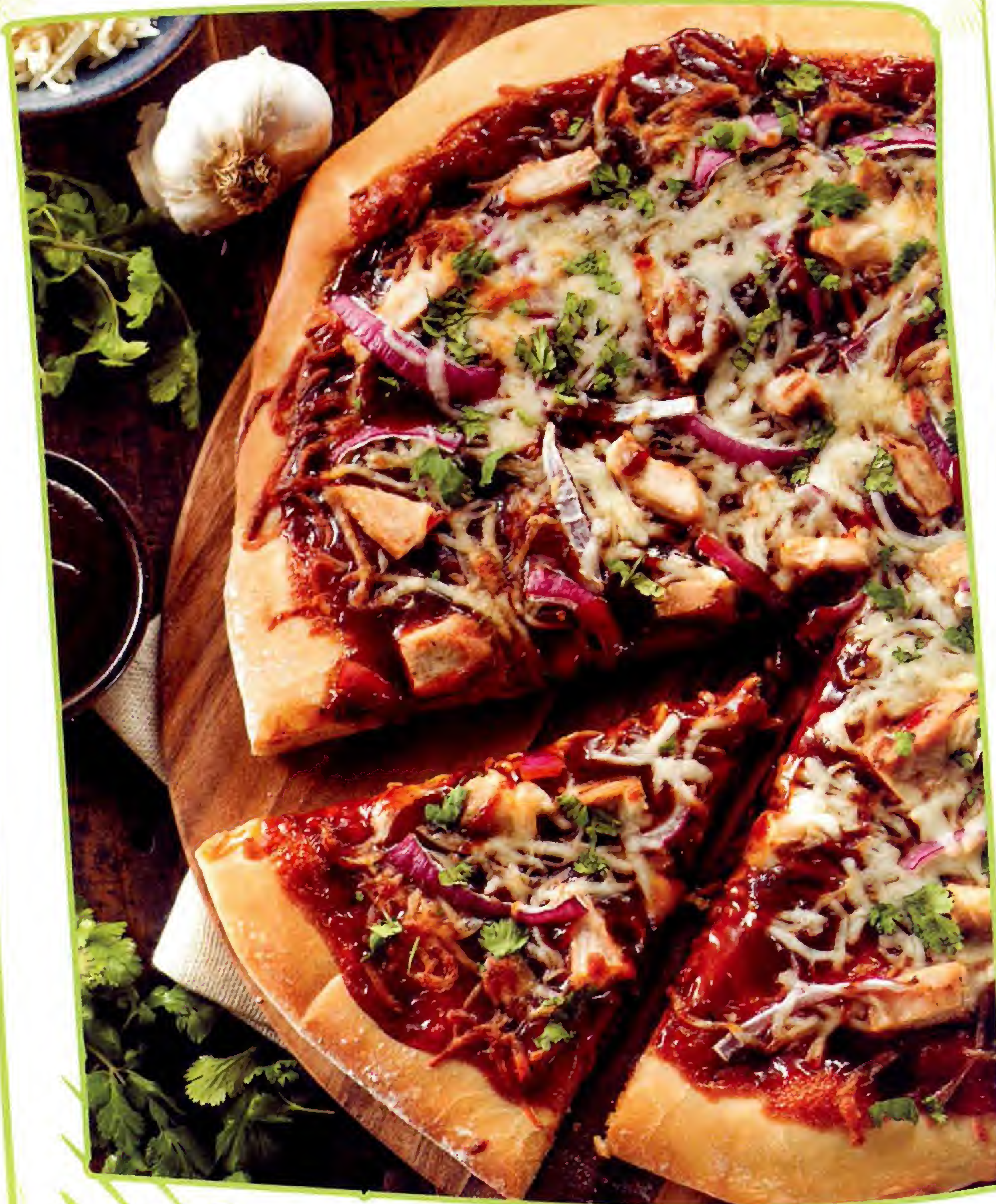
Для тіста: борошно — 500 г;
вода — 280 мл;
дріжджі — 10 г;
цукор, сіль — по 1 ч. ложці;
оливкова олія — 60 мл.
Для начинки: цибуля — 1 шт.;
консервований тунець — 200 г;
тертий пармезан — 2 ст. ложки;
моцарела — 2 шт.; томатний соус.

Замісити тісто, сформувати його в кулю й залишити на 2 години. Тісто обім'яти, розділити на чотири частини. Форми для піци змастити оливковою олією, у кожну викласти шматочок тіста, руками розтягнути за розміром форми.

Понакривати форми рушником, залишити на 10 хвилин.

Духовку розігріти до 200 °С.

Моцарелу й цибулю нарізати. Тісто змастити соусом, викласти шматочки тунця, моцарелу, цибулю. Притрусити піцу тертим сиром і випікати 10 хвилин до золотистого кольору.



Чудовий аромат!

Піца з беконом, чері та сулугуні

Для тіста:
борошно — 200 г;
вода — 100 мл;
цукор — 1 ч. ложка;
дріжджі, сіль — по 0,5 ч. ложки;
оливкова олія.
Для начинки:
бекон — 100 г;
помідори чері — 5 шт.;
сир сулугуні — 130 г;
томатний соус.

Замісити тісто, сформувати його в кулю й залишити на 2 години. Тісто обім'яти, розділити на частини. Форми для піци змастити оливковою олією, у кожну викласти шматочок тіста, руками розтягнути за розміром форми.

Духовку розігріти до максимальної температури.

Бекон тонко нарізати, помідори порозрізати на половинки. Сир натерти. На розтягнуте тісто нанести соус, покласти сир, бекон, чері та запікати 15 хвилин.

Хрумка скоринка

Піца з овочами

Для тіста:
борошно — 250 г;
дріжджі — 25 г; яйця — 2 шт.;
молоко — 1 склянка;
цукор, сіль — по 1 ч. ложці;
оливкова олія — 3 ст. ложки.
Для начинки:
баклажан — 1 шт.;
солодкий перець, цибуля — по 2 шт.;
зелень кропу і петрушки,
часник, олія, майонез,
сіль, перець — на смак.

Із зазначених компонентів замісити дріжджове тісто, дати йому підійти і ще раз вимісити. Готове тісто викласти на змащене олією деко, змастити майонезом.

Овочі тонко нарізати, викласти на тісто. Присмачити піцу сіллю та перцем і запікати протягом 40 хвилин.

Готовий виріб притрусити подрібненою зеленню. За бажанням можна додати в начинку натертий сир.



Неймовірно апетитно !!!



Швидко і неймовірно смачно

Піца із сьомгою та сиром

Для тіста:
борошно — 280 г;
вода — 200 мл;
дріжджі — 2 ч. ложки;
сіль, цукор — на смак;
оливкова олія — 2 ст. ложки.
Для начинки: сьомга — 150 г;
вершковий сир — 200 г;
помідор — 1 шт.; зелень;
червона цибуля — 1 шт.;
сіль, перець — на смак.

Із зазначених компонентів замісити дріжджове тісто, дати йому підійти і ще раз вимісити. Готове тісто викласти на змащене олією деко. Духовку розігріти до 220 °С.

Помідор занурити на хвилину в окріп, зняти шкірку, м'якоть нарізати кубиками. Зелень подрібнити і змішати з вершковим сиром, присмачити сіллю та перцем.

Рибу й цибулю нарізати.

Основу змастити вершковим сиром, зверху викласти помідори, рибу й цибулю.

Запікати 20 хвилин.

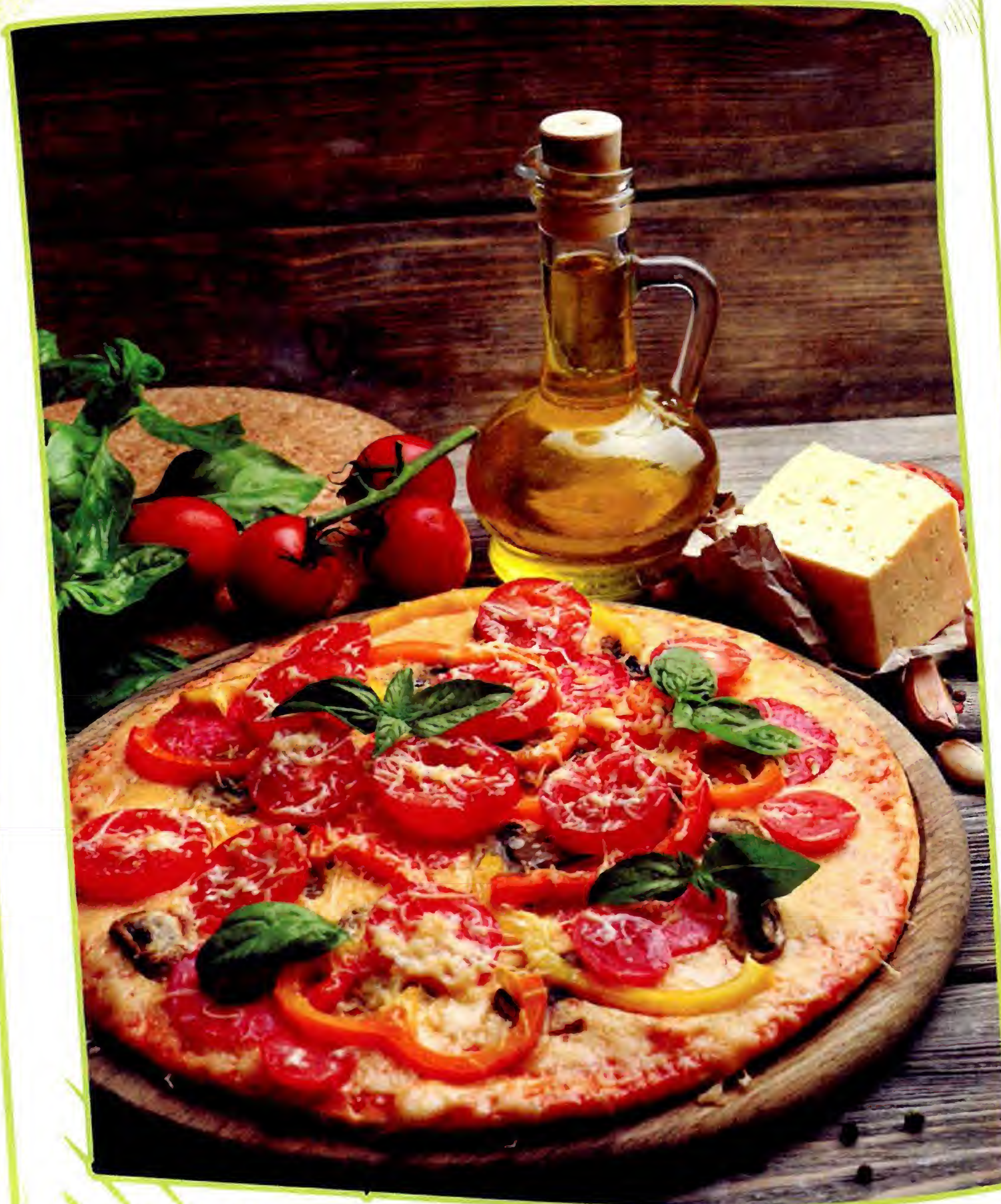
Піца з перцем і грибами

Для тіста: борошно — 175 г;
вода — 150 мл;
сіль, цукор — по 0,5 ч. ложки;
олія — 1 ст. ложка;
дріжджі — 1 ч. ложка.
Для начинки: гриби — 400 г;
помідори — 2 шт.;
тертий сир — 2 склянки;
червоний, зелений, жовтий
перець, цибуля — по 1 шт.;
сіль, сухі трави — на смак.

Змішати теплу воду, масло і дріжджі, залишити на 10 хвилин. Додати борошно, сіль і цукор. Замісити м'яке однорідне тісто, накрити його рушником і залишити на 30 хвилин. Тісто обім'яти й розкачати, викласти у змащену олією форму.

Духовку розігріти до 200 °C. Перці почистити й нарізати, цибулю та гриби подрібнити, помідори нарізати кружальцями. Перець і цибулю обсмажити до золотистого кольору, додати гриби й готувати 10 хвилин.

Тісто притрусити тертим сиром, викласти обсмажені овочі, посипати травами й запікати 25 хвилин.



Чудовий аромат!

Яблучний пиріг із корицею

Для тіста: борошно — 300 г;
вершкове масло — 150 г;
яйце — 1 шт.; цукор — 50 г;
сіль — дрібка; молоко — 2 ст. ложки.
Для начинки: яблука — 3 шт.;
цукор — 4 ст. ложки;
ванільний цукор — 10 г;
кориця — 1 ч. ложка;
кукурудзяний крохмаль — 1 ст. ложка.

Борошно розтерти з кубиками вершкового масла, додати яйце, цукор, холодне молоко і дрібку солі. Замісити тісто, загорнути його в плівку й поставити на півгодини у холодильник.

Розділити тісто на дві нерівні частини й розкачати на притрушеній борошном поверхні. Викласти більшу частину тіста у форму, сформувавши бортики.

Яблука почистити й нарізати кубиками. Додати корицю, крохмаль, ваніль та цукор. Викласти начинку на основу й накрити другою частиною тіста.

Випікати в розігрітій до 180 °С духовці близько 30 хвилин.

Чудовий аромат

Пісочний пиріг із журавлиною

Для тіста: борошно — 200 г;
вершкове масло — 150 г;
сіль — дрібка;
жовток — 1 шт.;
вода, цукор — по 3 ст. ложки.
Для начинки: цукор — 1 склянка;
журавлина — 4 склянки;
крохмаль, ванільний цукор —
по 1 ст. ложці.

Борошно, цукор і сіль посікти з холодним маслом. Жовток збити з крижаною водою, додати до борошна. Замісити тісто, загорнути його в плівку й поставити в холодильник на півгодини.

Розігріти духовку до 200 °С. Розкачати 2/3 тіста й викласти в форму — краї мають звисати на 2 см.

У мисці змішати журавлину, крохмаль, цукор і ваніль. Залишити на 15 хвилин. Викласти начинку в форму, зверху розкласти шматочки масла. Накрити другим шаром тіста і скріпити краї. Проколоти верх ножем у декількох місцях для виходу пари.

Випікати пиріг близько 50 хвилин.



До новорічного столу

Чудовий аромат

Пиріг із порічками

Борошно — 200 г;
сіль — дрібка; цукор — 60 г;
вершкове масло — 100 г;
порічки — 300 г;
крохмаль — 5 г; жовтки — 2 шт.;
коричневий цукор — 30 г;
крижана вода — 3 ст. ложки;
жовток або білок — для змащування.

Борошно, цукор і сіль посікти з холодним маслом. Жовток збити з крижаною водою, додати до борошна. Замісити тісто, загорнути його в плівку й поставити в холодильник на півгодини.

Для начинки змішати порічки, цукор і крохмаль.

Більшу частину тіста розподілити руками по формі, викласти начинку й поставити в холодильник.

Меншу частину тіста тонко розкачати між двома аркушами пергаменту й нарізати на смужки, викласти їх на пиріг.

Змастити верх пирога жовтком або білком і випікати в розігрітій до 200 °C духовці 20 хвилин.

Пиріг із ягодами

Для тіста: яйця — 2 шт.;
борошно — 3,5 склянки;
вершкове масло — 200 г;
сметана — 1 склянка;
цукор — 0,7 склянки.
Для начинки: цукрова пудра;
ягоди — 1,5 склянки;
коричневий цукор — 5 ст. ложок;
крохмаль — 2 ст. ложки.

Цукор розтерти з яйцями й маслом, додати сметану, вимішати. Порціями всипати борошно, замісити тісто, розділити його на дві нерівні частини. Більшу частину розкачати й викласти на деко. Зверху викласти ягоди, притрусити їх коричневим цукром і крохмалем.

З тіста скачати кілька тонких ковбасок, викласти їх зверху ягід.

Поставити пиріг у духовку й випікати за температури 180 °С 40 хвилин.

Охололий пиріг притрусити цукровою пудрою.



Неймовірно апетитно



Просто і смачно

Цветаєвський пиріг із яблуками

Для тіста:
борошно — 380 г;
розпушувач — 2 ч. ложки;
сметана — 125 г;
вершкове масло — 150 г.
Для заливки:
яйця — 2 шт.;
сметана — 400 г;
цукор — 200 г; кориця — на смак;
борошно — 4 ст. ложки;
яблука — 5 шт.

Борошно просіяти, змішати з розпушувачем. Масло розтерти з 350 г борошна в жирну крихту, додати півсклянки сметани, замісити гладке тісто і прибрати в холодильник на півгодини.

Для заливки збити цукор, яйця, борошно і сметану. Яблука помити й нарізати тонкими скибочками. Духовку розігріти до 180 °С.

Тісто розкачати, за допомогою качалки покласти в форму і сформувати бортики. Дно пирога наколоти виделкою, притрусити цукром і корицею. Викласти яблука, вилити заливку й випікати пиріг близько 50 хвилин.

Пиріг із вишнями та сиром

Борошно — 500 г;
цукор — 1 склянка;
яйця — 3 шт.;
дріжджі — 40 г;
вершкове масло — 50 г;
сир — 350 г;
вишні — 600 г;
цукрова пудра — 2 ст. ложки;
молоко — 1 склянка;
сіль — дрібка.

У молоко додати дріжджі й 1 ч. ложку цукру, перемішати й залишити до появи пінки. Просіяти борошно, додати цукор і сіль, влити опару, вбити яйця, додати вершкове масло й замісити тісто. Скачати його в кулю й поставити в тепло на 1 годину.

Сир протерти, змішати з цукровою пудрою. Тісто обім'яти, розділити на три нерівні частини. Більшу частину розкачати, перекласти на змащене деко. Зверху викласти сирну начинку. Розкачати трохи меншу частину тіста й накрити нею сир. Зверху розкласти вишні, притрусити цукром. Найменшу частину тіста порвати на шматочки й розкласти їх зверху вишні. Випікати пиріг за температури 170 °С 45 хвилин.



Пікантна кислинка

Лимонний пиріг

Для тіста:
борошно – 200 г;
вершкове масло – 50 г;
цукор – 50 г; яйце – 1 шт.
Для крему:
цукор – 200 г;
лимони, яйця – по 2 шт.;
вершкове масло – 50 г;
крохмаль – 30 г.

Вершкове масло розтерти з цукром, додати яйце, перемішати. Додати борошно, замісити тісто, розподілити його по дну форми й поставити в холодильник на 30 хвилин.

Натерти цедру з 1 лимона на дрібній тертці. Лимони розрізати навпіл, вичавити сік, вибрати кісточки. Яйця збити з цукром у цупку масу. Додати лимонну цедру, крохмаль і розтоплене масло, збити.

Вилити крем у форму з тістом, трохи її потрусити, щоб розрівняти поверхню.

Випікати пиріг у розігрітій до 180 °C духовці 40 хвилин.

Вишневий пиріг із маком

Вершкове масло — 200 г;
цукор — 200 г;
борошно — 2 склянки;
яйця — 5 шт.;
мак — 100 г;
розпушувач — 10 г;
молоко — 60 мл;
вишні без кісточок — 1 кг.

Масло збити з цукром. Додати по одному яйця, щоразу ретельно збиваючи.

Просіяти борошно, змішане з розпушувачем, додати мак і перемішати.

Додати молоко, перемішати до однорідності.

Застелити роз'ємну форму пергаментом, дно та стінки змастити олією. Тісто рівномірно розподілити по формі, викласти вишні, за бажанням притрусити їх цукром.

Випікати в духовці за температури 190 °С близько години.



Літня насолода



Вишуканий смак

Маковий пиріг із лимонною глазур'ю

Для тіста:
борошно — 400 г;
мак — 100 г;
молоко — 200 мл;
цукор — 250 г; яйця — 4 шт.;
маргарин — 250 г; лимони — 2 шт.;
розпушувач — 1 пакетик.
Для глазурі:
апельсин — 1 шт.;
цукрова пудра — 150 г;
сік із 2 лимонів.

Змішати м'який маргарин і цукор, додати яєчні жовтки, половину борошна, розпушувач і мак. Перемішати. Поволі влити молоко, додати решту борошна, лимонну цедру і збиті до жорстких піків яєчні білки.

Вилити тісто у форму, застелену папером для випічки і змащену маслом, і випікати протягом 45 хвилин за температури 190 °C.

Цукрову пудру змішати з лимонним соком і 3 ст. ложками гарячої води. Отриманою глазур'ю покрити охололий пиріг і прикрасити часточками апельсина.

Сирна запіканка з родзинками «Матусина»

Сир — 500 г;
сметана — 3 ст. ложки;
родзинки — 100 г;
яйце — 1 шт.;
манна крупа — 2 ст. ложки;
сіль — дрібка;
вершкове масло — 3 ст. ложки;
цукор — 2 ст. ложки.

Родзинки замочити в теплій воді на 15 хвилин.

Яйце збити з цукром.

Сир протерти, додати сіль, манну крупу, родзинки, вершкове масло і збите яйце. Усе ретельно перемішати.

У неглибоку форму викласти змащену сметаною масу й запікати страву за температури 200 °C 30 хвилин.

Подавати зі сметаною або вершками.



Неймовірно апетитно

Зміст

УДК 641
ББК 36.99
П32

Що приготувати на сніданок або вечерю, у будній день або до святкового столу? Чим потішити сім'ю і пригостити друзів? Ці запитання виникають у нас щодня. Книжки серії «Готуємо смачно» допоможуть вам урізноманітнити раціон, створити з доступних інгредієнтів безліч нових, пікантних, незвичайних і смачних страв. Салати, закуски, гарніри та основні страви із сезонних овочів, апетитне м'ясо і морепродукти, домашня випічка та десерти, консервація — у серії понад 500 рецептів і яскравих фотографій. Пориньте у світ кулінарної магії! Готуйте смачно!

Популярне видання
Серія «Готуємо смачно»

Піца. Запіканки. Пироги

Укладач ТУМКО Ірина Миколаївна

Головний редактор *О. С. Кандиба*
Провідний редактор *Н. О. Варакіна*

Підписано до друку 15.08.2017. Формат 70x90/16. Ум. друк. арк. 3,5.
Наклад 7100 прим. Зам. № 1739.

Термін придатності необмежений

ТОВ «Видавництво "Віват"», 61037, Україна, м. Харків, вул. Гомоненка, 10.
Свідоцтво ДК 4601 від 20.08.2013.

Придбати книжки за видавничими цінами
та подивитися детальну інформацію про інші видання
можна на сайті www.vivat-book.com.ua
тел.: +38 (057) 717-52-17, +38 (073) 344-55-11, +38 (067) 344-55-11,
+38 (050) 344-55-11, e-mail: ishop@vivat.factor.ua

Щодо гуртових постачань і співробітництва звертатися:
тел.: +38 (057) 714-93-58, e-mail: info@vivat.factor.ua

Адреса фірмової книгарні видавництва «Віват»:
м. Харків, вул. Квітки-Основ'яненка, 2, «Книгарня Vivat»,
тел.: +38 (057) 341-61-90, e-mail: bookstorevivat@gmail.com

Видавництво «Віват» у соціальних мережах:
facebook.com/vivat.book.com.ua
instagram.com/vivat_publishing

Віддруковано згідно з наданим оригінал-макетом
у ТОВ «Перша експериментальна друкарня»,
61001, Україна, м. Харків, вул. Маршала Конєва, 21,
тел.: +38 (057) 759-99-60, www.exp-print.com.ua

ISBN 978-966-942-253-8 (серія)
ISBN 978-966-942-262-0

Готуємо смачно

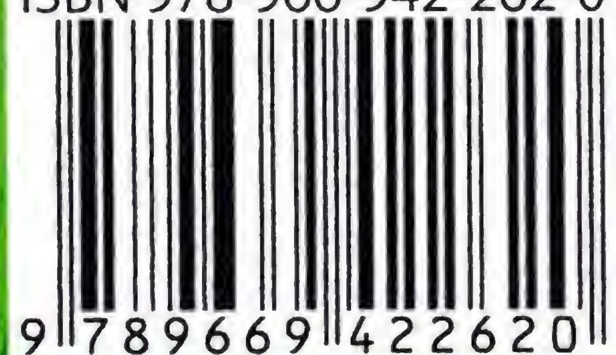

Оригінальна подача


Для всієї родини

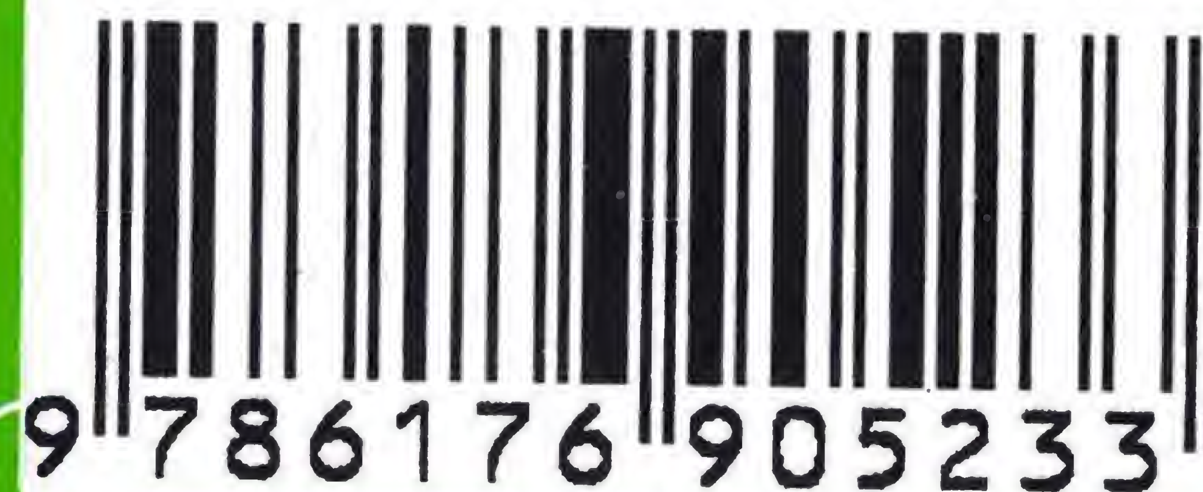
Що приготувати на сніданок або вечерю,
у будній день або до святкового столу?
Чим потішити сім'ю і пригостити друзів?
Ці запитання виникають у нас щодня.
Книжки серії «Готуємо смачно» допоможуть вам урізноманітнити раціон, створити з доступних інгредієнтів безліч нових, пікантних, незвичайних і смачних страв.
Салати, закуски, гарніри та основні страви із сезонних овочів, апетитне м'ясо і морепродукти, домашня випічка та десерти, консервація — у серії понад 500 рецептів і яскравих фотографій. Пориньте у світ кулінарної магії!
Готуйте смачно!

ТОВ «ВИДАВНИЦТВО «ВІВАТ»
"Книга, серія "Bon Appetit""

ISBN книжки
ISBN 978-966-942-262-0







Vivat
ВИДАВНИЦТВО